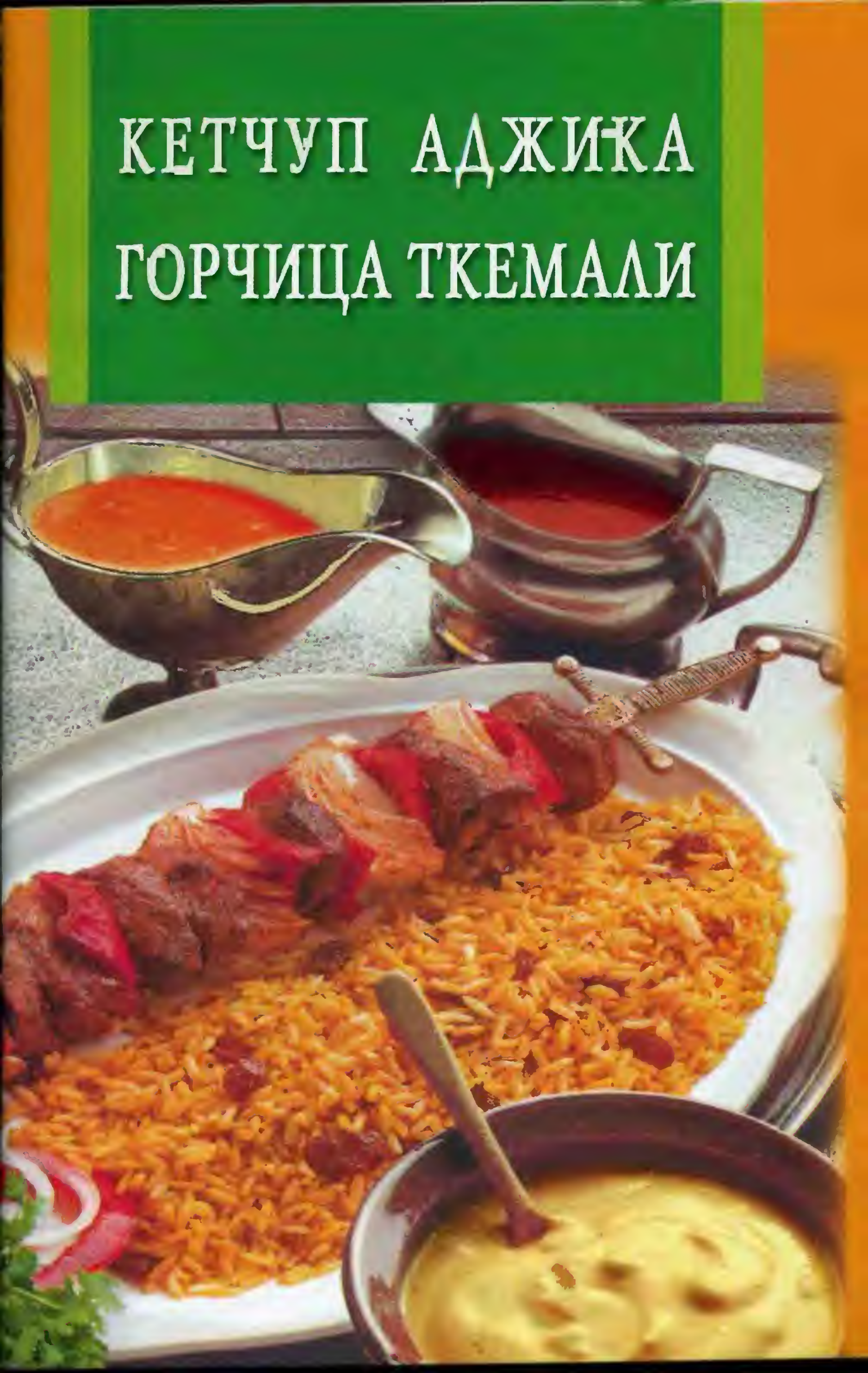

КЕТЧУП АДЖИКА
ГОРЧИЦА ТКЕМАЛИ

КЕТЧУП
АДЖИКА
ГОРЧИЦА
ТКЕМАЛИ

Ростов-на-Дону
ИД Владис
2004

ББК 36.91
К 37

К 37 Кетчуп. Аджика. Горчица. Ткемали. – Ростов н/Д: Издательский дом «Владис», 2004. – 64 с.
ISBN 5-94194-163-3

ББК 36.91

ISBN 5-94194-163-3

КЕТЧУПЫ

ДОМАШНИЙ КЕТЧУП

➤ *5 кг помидоров, 1 стакан измельченного лука, 160–200 г сахара, 30 г соли, 1 стакан 9%-ного уксуса, по 1 ч. ложке черного перца, гвоздики, горчичного семени, кусочек корицы, 1/2 ч. ложки семян сельдерея.*

Нарезать дольками помидоры. Распарить их вместе с измельченным луком под крышкой в эмалированной посуде. Немного охладив, протереть через сито. Полученный сок уварить наполовину. Затем положить пряности в мешочек из марли в два слоя и опустить в кипящую массу. Перед концом варки добавить соль, сахар, уксус. Варить все 5–7 минут. Вынуть пряности. Готовый кетчуп разлить в бутылки, заранее простерилизованные, и сразу укупорить.

КИТАЙСКИЙ КЕТЧУП

➤ *1,5 кг помидоров, 50 г соли, 375 г сахара, 120 г уксуса, 5 г чеснока, 4 г молотой гвоздики, 30 г молотой корицы.*

Протереть помидоры через дуршлаг с очень мелкими отверстиями. Пряности поместить в мешочек из

марли, положить в эмалированную кастрюлю. Добавить соль, сахар, уксус. Влить в приготовленную массу томатную пасту. Варить эту смесь на очень слабом огне. После появления устойчивого вкуса и аромата, когда масса принимает вид соуса, кипячение прекратить, мешочек со специями удалить.

К охлажденному соусу добавить горчицу, если подавать к свинине; карри (в порошке) — к блюдам из отварного риса.

КЕТЧУП К БЛЮДАМ ИЗ РИСА И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

➢ *Очень зрелые сочные красные помидоры; на 1 л томата 600—700 г винного уксуса, эстрагон, 1 г кайенского перца, 3 бутона гвоздики, 2 г имбиря, 2 г корицы, 20—30 г соли, 1/2 луковицы средних размеров, 40—50 г сахара, 2 г мускатного ореха, 2 г красного перца, 1—2 щепотки карри.*

Очистить от кожицы зрелые помидоры. Затем проварить их под крышкой в течение нескольких часов на слабом огне, постоянно помешивая. Пасту протереть через мелкое сито, добавить на 1 л пасты 600—700 г винного уксуса, эстрагон по вкусу, кайенский перец, гвоздику, имбирь, корицу, соль, лук, сахар, мускатный орех, красный перец и щепотку карри, как необходимо по рецепту. Для улучшения вкуса добавить пасту из анчоусов. По желанию и в любом количестве можно добавить сельдерей, грибы, орехи, бульон, устрицы. Пряности в соус добавляют только в молотом виде. Смесь хорошо перемешать, уварить до нужной густоты в течение 20—25 минут. Правильно сваренный соус намазывается на хлеб. Для длительного хранения необходимо сложить в стерильную посуду. Хранить в холодном месте.

АНГЛИЙСКИЙ КЕТЧУП

➢ *3,9 кг помидоров, 0,1 л (100 мл) 10%-ного уксуса, 750 г сахара, 50 г соли, 10 г красного перца, 5 г молотого имбиря, 3 г молотой корицы, 3 г молотой гвоздики, 500—600 г измельченного лука и сельдерея, 4 л воды.*

Сварить в эмалированной посуде измельченные помидоры. Добавить к ним лук и сельдерей. Размягченные овощи протереть через мелкое сито. Снова уварить при частом помешивании, добавив пряности в марлевом мешочке. Приготовленную массу выпаривать до тех пор, пока не испарится вся вода. Не допускать пригорания. Готовый кетчуп нужно разлить в стерильные бутылки. Хранить в прохладном месте.

КЕТЧУП ЗАПАДНОЕВРОПЕЙСКИЙ

➢ *5 кг помидоров, 15 г соли, 1 ч. ложка готовой горчицы, 1/2 ч. ложки красного молотого перца, щепотка тертого мускатного ореха, 2 бутона гвоздики, 1/2 ч. ложки корицы, 1—2 ст. ложки 3%-ного уксуса.*

Очистить помидоры от кожицы. Нарезать их. Варить 30 минут с солью. Затем протереть через сито. В полученное пюре добавить все пряности, уксус. Варить 30—45 минут на медленном огне без крышки. Кетчуп можно сделать более острым, добавив больше уксуса и перца. А также сахар.

КЕТЧУП НА СКОРУЮ РУКУ

➢ *1 кг помидоров, 500 г чеснока, соль, пряности по вкусу.*

Очистить чеснок. Пропустить его и помидоры через мясорубку. Добавить соль и пряности. Разложить по банкам и поставить в холодильник.

КЕТЧУП ИЗ СЛИВ № 1

➤ *500 г слив, 4 болгарских перца, 1 головка чеснока, несколько горошин черного перца, 1 ст. ложка уксуса, 3 ст. ложки подсолнечного масла, сахар, соль по вкусу.*

Пропустить все через мясорубку. Варить 15 минут. Закрыть в стерильные банки.

КЕТЧУП ИЗ СЛИВ № 2

➤ *1 кг слив, 500 г лука, 2 кг помидоров, 4 сладких перца, 2 горьких, несколько горошин черного перца.*

Все пропустить через мясорубку. Варить 4 часа до загустения. Закрыть в стерильные банки.

КЕТЧУП ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

➤ *2 кг смородины (без черешков), 1 кг сахара, 1 стакан 9%-ного уксуса, 2 ч. ложки молотой гвоздики, 1 ст. ложка корицы, по 1 ч. ложке молотого перца — черного и душистого. Количество и состав пряностей можно корректировать в обе стороны.*

Из сахара и смородины сварить желе (20 минут с момента закипания). Затем отжать косточки, влить уксус. Добавить пряности. Все перемешать. Прокипятить еще несколько минут.

АДЖИКИ

АДЖИКА КРАСНАЯ ГРУЗИНСКАЯ

➤ *1 кг стручкового сухого острого красного перца, 50–70 г семян кориандра, 100 г хмели-сунели, немного корицы (молотой), 200 г грецких орехов, 300–400 г крутой соли (крупную), примерно 300 г чеснока.*

Замочить на 1 час острый красный перец. Добавить кориандр, хмели-сунели, корицу, орехи, чеснок и соль.

Пропустить 3–4 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Хранить где угодно, при любой температуре, но желательно в закрытой посуде, иначе высыхает. Смешанная с солью аджика хороша для обмазывания курицы или мяса перед жаркой в духовке.

АДЖИКА ГРУЗИНСКАЯ № 1

➤ *3 части хмели-сунели, 2 части стручкового красного перца, 1 часть чеснока, 1 часть кориандра (молотые семена кинзы), 1 часть укропа.*

Пропустить через мясорубку перец и чеснок. Добавить к ним пряности. Можно добавить еще и мелко истолченные орехи. Смесь посыпать крупной солью и влить винный уксус крепостью 3–4%, чтобы получилась влажная густая паста, хорошо приспособленная для длительного хранения в плотно закупоренной стеклянной или керамической посуде.

Слегка отваренная курица обмазывается изнутри и снаружи этой аджикой и ставится в духовку до готовности.

АДЖИКА ГРУЗИНСКАЯ № 2

Красный перец (его должно быть больше половины всей смеси) пропустить через мясорубку. Добавить сухую кинзу, хмели-сунели, можно также имеретинский шафран. Для лучшего вкуса подойдут мелко-мелко перемолотые грецкие орехи, только не очень много. Посолить по вкусу. Точные пропорции здесь не важны. Готовить аджику обязательно в резиновых перчатках.

АДЖИКА ПО-АРМЯНСКИ

➤*5 кг спелых помидоров, 1 кг чеснока, 500 г горького стручкового перца, соль по вкусу.*

Все пропустить через мясорубку. Посолить. Оставить в эмалированной посуде на 10—15 дней, чтобы аджика перебродила, не забывая ее ежедневно перемешивать. Солить нужно помидорный сок до того, как нужно будет добавить чеснок и перец, иначе потом не будет чувствоваться вкус соли.

АДЖИКА — РЕЦЕПТ № 1

➤*2 $^{1}/_{2}$ кг помидоров, 1 кг яблок (антоновка), 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 3 стручка горького перца, 200 г измельченного чеснока, соль по вкусу.*

Пропустить через мясорубку с мелкой решеткой

помидоры, яблоки, морковь и сладкий перец. Всю эту массу прокипятить 1 час. После кипячения добавить сахар, подсолнечное масло, горький перец, чеснок и соль. Не кипятить, только довести до кипения. Горького перца можно положить больше или меньше (по вкусу). Выход аджики — 4 $^{1}/_{2}$ литра.

АДЖИКА — РЕЦЕПТ № 2

➤*200 г чеснока, 4 палочки хрена, 2 пучка петрушки, 2 пучка укропа, 10 сладких перцев, 20 горьких перцев, 2 кг помидоров, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки соли, 1 стакан уксуса.*

Все компоненты пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Добавить к ним соль, сахар. Дать постоять в посуде 2—3 дня. Потом добавить уксус. Хорошо все перемешать. Разложить полученную аджику по банкам. Выход продукта — 3 литра.

АДЖИКА — РЕЦЕПТ № 3

➤*2 $^{1}/_{2}$ кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг яблок (антоновка), 1 кг моркови, 5—7 стручков острого перца, 200 г толченого чеснока, 1 стакан 9%-ного уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан сахара, $^{1}/_{4}$ часть стакана соли.*

Пропустить через мясорубку помидоры, сладкий перец, яблоки, морковь, острый перец. Варить 1 час. Добавить в чуть остывшую массу чеснок, подсолнечное масло, уксус, сахар, соль. Перемешать. Разлить приготовленную массу по банкам, сверху — немного подсолнечного масла. Закрыть банки полиэтиленовыми крышками. Выход — 5 $^{1}/_{2}$ литров.

АДЖИКА — РЕЦЕПТ № 4

➤*5 кг спелых помидоров, вымытых и высушенных, 5—6 головок чеснока, 100 г соли, 1 острый перец, 6 больших корней хрена, сладкий перец по вкусу.*

Все компоненты пропустить через мясорубку. Размешать. Положить либо в банки, либо в бутылки. Хранить приготовленную аджику в холодильнике. Выход аджики — 5 литров.

АДЖИКА — РЕЦЕПТ № 5

➤*500 г моркови, 500 г сладкого перца, 500 г кислых яблок (антоновка), 2 кг помидоров, $^1/_4$ стакана соли, 1 стакан очищенного чеснока, $^3/_4$ стакана растительного масла, 2—3 стручка горького перца.*

Все компоненты натереть на терке или пропустить через мясорубку. Варить 30—40 минут. Затем переложить в банки и закрыть. Чеснока и горького перца можно положить больше или меньше (по вкусу).

АДЖИКА — РЕЦЕПТ № 6

➤*5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 5—10 шт. горького перца, 500 г лука, $^1/_2$ л растительного масла, 5—7 головок чеснока, соль.*

Все компоненты пропустить через мясорубку. Варить приготовленную массу 2 часа.

АДЖИКА — РЕЦЕПТ № 7

➤*1 кг сладкого перца (очищенного), 250 г острого перца, 250 г чеснока (очищенного), 250 г укропа, 250 г петрушки, 250 г соли.*

Все вымыть. Пропустить через мясорубку. Перемешать полученную смесь с солью. После этого аджику можно употреблять.

АДЖИКА — РЕЦЕПТ № 8

➤*5 кг помидоров, 2 кг яблок, 2 кг моркови, 2 кг сладкого перца, 300 г горького перца, 300 г чеснока, 1 л подсолнечного масла, 2—3 ст. ложки соли.*

Все прокрутить через мясорубку. Добавить в полученную массу соль, масло. Проварить массу 2 часа. Затем закрыть в стерилизованные банки.

АДЖИКА — РЕЦЕПТ № 9

➤*5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 500 г хрена, 300 г чеснока, 16 шт. горького перца, 2 стакана уксуса, 2 стакана сахара, 1 стакан соли.*

Не вычищать внутренности перцев. Удалить только зеленые хвостики, а семена оставить. Все пропустить через мясорубку. Добавить уксус, сахар, соль. Дать постоять 30 минут. Потом разлить в чистую посуду. Варить не нужно. Хранить вне холодильника.

АДЖИКА — РЕЦЕПТ № 10

➤*На 1 л перемолотых на мясорубке помидоров — 1 стакан чесночных долек и 1—2 ст. ложки соли.*

Перемолотые и подсоленные помидоры с чесноком выдержать в тазике пару часов, чтобы соль разошлась, не забывая перемешать хотя бы пару раз, и разлить в стерилизованные банки.

АДЖИКА — РЕЦЕПТ № 11

➢*5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 16 шт. горького перца, 300 г чеснока, 500 г хрена, 1 стакан соли, 2 стакана уксуса, 2 стакана сахара.*

Все компоненты перемолоть на мясорубке, включая семечки от перца. Добавить сахар, соль, уксус. Дать постоять минут 30. Затем разлить полученную массу по бутылкам. Кипятить не нужно. Хранится хорошо в бутылках без холодильника.

АДЖИКА ПО-КИЕВСКИ

➢*5 кг спелых помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг яблок (чем кислее, тем лучше), 1 кг моркови, 2 ст. ложки соли, 200 г сахара, 400 г растительного масла, 2 ст. ложки красного жгучего перца (можно положить 1 ст. ложку черного, 1 ст. ложку красного).*

Все овощи пропустить через мясорубку (помидоры лучше предварительно очистить от кожицы или пропустить через соковыжималку). Чтобы помидоры легко очищались от кожицы, их нужно залить кипятком на 3—5 минут. Заправить маслом, сахаром, солью, специями. Затем уваривать часа 2—3 до нужной консистенции. Готовую аджику разлить горячей по стерилизованным банкам. Закатать банки и укупорить их.

САЛСА

➢*450 г очищенных от кожицы и семян помидоров, 1 луковица, 3 измельченных зубка чеснока, 1 измельченный пучок кинзы, 2 горьких перца, 1 зеленый сладкий перец, 2 ст. ложки (30 мл) лимонного сока, $^1/_2$ ч. ложки соли.*

Эта приправа мексиканской кухни очень похожа на аджику.

Измельчить помидоры. Порубить лук. Положить помидоры, лук в отдельную посуду вместе с чесноком и кинзой. Мелко нарезать горький перец. Смешать его с помидорами. Удалить семена и прожилки из зеленого перца, мелко нарезать и смешать с помидорами вместе с лимонным соком и солью.

Перед подачей к столу нужно приготовленную приправу охлаждать 30 минут.

АДЖИКА КРАСНОДАРСКАЯ

➢*1 кг болгарского перца красного цвета, 10—15 шт. острого перца, 300—400 г чеснока (желательно озимого), уксус, соль, сахар по вкусу.*

Все компоненты пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Поставить на сутки-двое для «усваивания» уксуса смесью. Потом разложить по банкам и поставить в холодильник. Должно образоваться много сока. Его можно отцедить и добавлять куда хочется.

ГОРЧИЦА

ГОРЧИЦА СТОЛОВАЯ (1)

➤*500 г муки из семян черной горчицы, 100 г пшеничной муки, 12 г молотого душистого перца, 2 г молотой гвоздики, 5 г молотого имбиря, 100 г сахара, 100 г поваренной соли.*

Развести все компоненты винным уксусом до нужной консистенции. Жидкость добавлять постепенно. Рецепт предполагает, что если надо приготовить меньшее количество горчицы, то нужно уменьшить ингредиенты пропорционально. Можно вообще изменить пропорции по своему усмотрению.

ГОРЧИЦА СТОЛОВАЯ (2)

➤*100 г горчичного порошка, 4 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки сахарной пудры; 1 1/2 ч. ложки горчицы, 1 ч. ложка гвоздики, 1/4 ч. ложки мускатного ореха, 1/2 ч. ложки соли.*

Залить кипятком горчичный порошок (2 стакана). Размешать. Оставить на сутки. Слить отстоявшуюся воду, добавить сахар, соль, растительное масло, 2–3%-ный уксус и остальные пряные добавки. Тщательно размешать до необходимой консистенции.

Употреблять после 2–3-часовой выдержки в герметично закрытой посуде.

ГОРЧИЦА СТОЛОВАЯ (3)

➤*290 г сухого горчичного порошка, 490 г воды, 200 г 9%-ного уксуса, 25 г подсолнечного масла, 45 г сахара, 35 г соли.*

Размять и просеять горчичный порошок через очень мелкое ситечко. Просеянную горчицу положить в посуду, залить горячей водой, быстро размешать лопаточкой так, чтобы получилась густая масса без комков. Заваренную массу вновь залить горячей водой. Дать постоять в холодном месте 8–10 часов. Затем воду слить. В горчицу добавить соль, сахар, влить растительное масло. Приготовленную массу хорошо перемешать. В конце добавить уксус. Снова все перемешать.

Приготовленную горчицу используют для некоторых соусов, заправок, а также как столовую приправу.

ГОРЧИЦА НА ЯБЛОЧНОМ ПЮРЕ

➤*3 ст. ложки горчичного порошка, 4 ст. ложки яблочного пюре, 2 1/2 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка соли, 3%-ный уксус, гвоздика, анис, базилик, бадьян.*

Испечь антоновские яблоки или яблоки-дички. Остудить. Удалить с них кожицу. Сделать из мясистой массы пюре. Смешать пюре с горчичным порошком, добавить сахар. Хорошо все перемешать (до образования однородной массы). Горчицу сдобрить уксусом, посолить и тщательно перемешать.

Оставить под плотной крышкой для выстаивания на несколько дней. Затем можно использовать в качестве приправы и для заправок.

ГОРЧИЦА КИСЛАЯ (СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ)

➢*3 ст. ложки желтой горчицы, 4 ст. ложки вареного и протертого на сите щавеля, эстрагоновый уксус, 2 ст. ложки мелкого сахара, 1 ст. ложка растертых каперсов, 2 ч. ложки соли.*

Смешать горчицу с протертым щавелем. Развести эту массу крепким эстрагоновым уксусом. Замесить густую массу. Поставить ее в прохладное место. В течение двух месяцев она хорошо сохраняет свои свойства.

ГОРЧИЦА ПО-СТАРОРУССКИ

➢*3 ст. ложки горчичного порошка, 6 г толченой гвоздики, 3 ст. ложки сахара, уксус.*

Поместить в посуду горчицу и высыпать толченую гвоздику, сахар. Полить уксусом так, чтобы получилась жидкая масса. Разлить эту массу в баночки с плотными крышками. Поставить их сначала в нежаркую духовку. Потом держать при обычной комнатной температуре. Горчица, приготовленная таким способом, может стоять более года. Если она сильно загустеет, то нужно развести ее уксусом.

ГОРЧИЦА «РУССКАЯ»

➢*70 г горчичной муки, 80 г растительного масла, 100 г сахара, 15 г соли, 80 г 6%-ного ароматного уксуса, 1 г душистого перца, 0,3 г горького перца; 0,3 г лаврового листа, 0,3 г корицы, 0,3 г гвоздики, 30 г воды.*

Просеять горчичный порошок. Залить его холодным ароматным уксусом (в соотношении 1:1). Размешать в течение 15 минут до получения однородной массы. В эту массу постепенно добавить сахар, соль, растительное масло и остатки ароматного уксуса. Тщательно перемешать массу в течение 30 минут. Затем оставить приготовленную смесь на 20 часов в открытой посуде. По истечении времени переложить в баночки с крышками. Поставить в прохладное место на хранение.

ГОРЧИЦА ПО-ФРАНЦУЗСКИ (СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ)

➢*600 г серой или желтой горчицы 200 г сахара, 4 ст. ложки толченых и просеянных сквозь сито ржаных сухарей, 1 десертная ложка соли, $^1/_2$ ч. ложки толченого перца, маленькая баночка оливок, маленькая баночка каперсов, 2 голландские селедки, 4 ст. ложки рассола от этих сельдей, 250 мл уксуса.*

Все компоненты смешать с горчицей. Добавить изрубленные сельдь, каперсы, оливки. Влить уксус. Всю массу тщательно перемешать.

После некоторой выдержки горчицу можно использовать в качестве приправы.

ГОРЧИЦА № 1

➢*Горчичный порошок, соль, сахар, уксус.*

Небольшое количество кипятка добавить в горчичный порошок. Хорошо размешать. Воды должно быть столько, чтобы консистенция массы была похожа на творог, то есть чтобы массе можно было придать форму.

2-1795

Смесь ни в коем случае не должна быть жидкой.

Выложить в глубокую тарелку горчичную массу. Залить ее кипятком так, чтобы она была покрыта. Оставить на 10–15 часов. Это делается для того, чтобы вышла нехорошая горечь.

По прошествии установленного времени влить воду. После этого горчицу нужно очень хорошо растереть до тех пор, пока не появится характерный горчичный запах.

ГОРЧИЦА № 2

➢*5 ст. ложек горчичного порошка, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка растительного масла, соль по вкусу.*

Развести кипятком сухую горчицу до консистенции каши. Добавить в эту массу сахар, соль на кончике ножа, уксус и растительное масло. Перемешать. Накрыть крышкой, поставить в тепло на ночь. Утром горчица готова.

ГОРЧИЦА № 3

➢*100 г сухой горчицы, 1 $^1/_2$ ч. ложки соли, молотый черный и красный перец (от $^1/_4$ ч. ложки и более), 1 ст. ложка растительного масла и примерно $^1/_4$–$^1/_3$ стакана 9%-ного уксуса.*

Залить кипятком сухую горчицу. Размешать. Оставить на 4–8 часов. После этого избыток воды слить, добавить соль, перец, растительное масло и уксус. После отстаивания слить лишнюю жидкость и поставить массу в холодильник.

При желании можно добавить и другие пряности: корицу, гвоздику и т. п.

ГОРЧИЦА № 4

➢*1 стакан сухой горчицы, капустный рассол, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, $^1/_2$ ч. ложки уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, пряности.*

Высыпать порошок горчицы в глубокую глиняную тарелку. Влить в него капустный рассол небольшими порциями. При этом нужно размешивать горчицу, чтобы не было комочков. Довести эту смесь до консистенции густой сметаны. Добавить сахар, уксус и растительное масло. Все тщательно перемешать. Выложить приготовленную массу в банку с плотно закрывающейся крышкой. Дать выстояться в теплом месте в течение ночи.

Для более приятного вкуса в горчицу можно добавить корицу, гвоздику, имбирь, мускатный орех. Подольше уберечь горчицу от высыхания и утери вкуса помогает положенный сверху ломтик лимона.

Готовить горчицу лучше небольшими порциями. Хорошо сохраняется и отличается приятным вкусом медовая горчица. Чтобы приготовить ее, достаточно к обычной горчице добавить 1 ч. ложку гречишного меда. Капустный рассол можно заменить огуречным.

ГОРЧИЦА № 5

➢*100 г горчичного порошка, $^3/_4$ стакана воды, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 90–100 г 9%-ного уксуса (лучше яблочный уксус), 1 ст. ложка растительного масла, лавровый лист, корица.*

Поставить на слабый огонь воду. Добавить в нее сахар, соль корицу, лавровый лист. Варить, пока не растворится соль и сахар. Охладить и добавить уксус. В 100 г горчичного порошка влить половину полученного отвара. Вливать, перемешивать и растирать лучше частями, а не сразу. Перемешать. Растереть все

комки, накрыть. Оставить примерно на сутки. Затем долить вторую половину отвара. Накрыть и оставить дозревать еще на сутки.

ГОРЧИЦА № 6

➢*3 ст. ложки горчичного порошка, 4 ст. ложки яблочного пюре, 2 $^1/_2$ ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, вскипяченного с гвоздикой, анисом, бадьяном и базиликом.*

Яблоки испечь. Сделать пюре без кожуры и сердцевины. Смешать пюре с горчичным порошком и сахаром. Выдержать 3 дня. Горчица готова к употреблению.

ГОРЧИЦА № 7

➢*280 г порошка горчицы, 100 мл растительного масла, 1 стакан (200 мл) 9%-ного уксуса, 5 ст. ложек (125 г) сахара, 175 мл воды для заваривания горчицы, 175 мл воды для приготовления маринада, 0,1 г душистого перца, 0,3 г корицы, 0,3 г гвоздики, 0,35 г горького перца, 1 лавровый лист.*

Приготовление маринада: положить в воду специи. Довести до кипения. Проварить 5–8 минут. После этого охладить, процедить, добавить уксус. Горчицу просеять через сито и, помешивая, заварить кипятком для получения густой однородной массы. Полученную массу залить кипятком, покрыть ее на 2–3 см. Выдержать 10–12 часов в темном прохладном месте. Затем воду слить. Горчицу хорошо размешать. Добавить в несколько приемов растительное масло, сахарный песок, влить также смешанный с уксусом маринад. Хорошо все перемешать до образования однородной массы. Переложить полученную смесь в керамическую, эмалированную или стеклянную посуду, накрыть крышкой. Выдержать горчицу 24 часа. Готовую горчицу хранить в посуде с плотно закрытой крышкой в темном прохладном месте.

ГОРЧИЦА ПО-ДАТСКИ

➢*2 ст. ложки сухой горчицы (порошка), 1 $^1/_2$ ст. ложки сахарного песка, яблочный уксус, сливки (или как замена их — сметана).*

Смешать горчицу и сахар. Добавить уксуса столько, чтобы получилась масса, имеющая консистенцию густой сметаны или каши-размазни.

Тщательно растереть полученную массу до гладкости. Дать постоять от 15 минут до 1 часа, чтобы горчица хорошо созрела. Затем добавить взбитые сливки по вкусу, равномерно вводя их в горчицу. При этом все время нужно размешивать.

Более простой вариант: смешать горчичную массу со сметаной (по вкусу).

ГОРЧИЧНЫЙ СОУС — РЕЦЕПТ № 1

➢*2 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки муки, $^1/_2$ л бульона, 1–2 ст. ложки горчицы, 1 яичный желток, лимонный сок, соль, сахар, 1 ст. ложка сметаны, зелень.*

Прогреть муку, помешивая, в кипящем маргарине до золотистого цвета. Продолжая помешивать, добавить бульон, соль сахар. Прокипятить. Добавить лимонный сок и горчицу, смешанную с желтком и сметаной. После этого соус не кипятить, иначе горчица придаст ему неприятную горечь, а желток свернется. Готовый соус посыпать мелко нарезанной зеленью.

ГОРЧИЧНЫЙ СОУС – РЕЦЕПТ № 2

➢ *1 ст. ложка сухой горчицы, 2 ст. ложки растительного масла, чеснок, репчатый лук, соль, сахар, специи.*

Залить стаканом кипятка сухую горчицу. Добавить в нее соль, сахар, специи, растительное масло, мелко покрошенные чеснок и репчатый лук.

Этот соус лучше всего подходит к овощным салатам.

ГОРЧИЧНЫЙ СОУС – РЕЦЕПТ № 3

➢ *2 ст. ложки готовой горчицы, 1 ст. ложка сахара, 50 мл растительного масла, 45 мл уксуса.*

Перемешать горчицу, сахар и растительное масло. При перемешивании добавить 45 мл уксуса (тонкой струйкой). Затем залить этой смесью предварительно почищенную и нарезанную мелкими ломтиками селедочку среднего посола, не забыв туда же порезать кольцами луковицу. Дать постоять в прохладном месте 1–2 часа.

К мясу — тот же рецепт, только надо добавить один яичный желток и соль.

ТКЕМАЛИ

СОУС ТКЕМАЛИ – РЕЦЕПТ № 1

➢ *1 кг ткемали, $^{1}/_{4}$ стакана воды, 1 ч. ложка кинзы, 4–5 долек чеснока, стручковый перец, омбало, соль по вкусу.*

Перебрать ткемали. Промыть их холодной водой, нарезать на половинки, положить в кастрюлю. К этой массе добавить немного воды. Поставить смесь на огонь и кипятить, пока кожица не начнет отставать. После этого ткемали протереть деревянной ложкой сквозь дуршлаг, чтобы удалить кожицу и косточки.

Протертые ткемали переложить в отдельную кастрюлю. Снова варить, при этом все время нужно помешивать, пока образуется желаемая густота. Мешать следует деревянной ложкой и часто, так как масса ткемали очень легко пристает ко дну.

За 5 минут до окончания варки посолить. Затем в приготовленную массу добавить истолченный стручковый перец, чеснок, семена кинзы и желательно омбало. Готовый ткемали разлить через воронку в бутылки, наполняя их до горлышка. После этого в каждую бутылку влить по 1 ст. ложке растительного масла и закупорить предварительно распаренными пробками или же завязать сложенным вдвое целлофаном.

Через 24 часа бутылки, закупоренные пробками, засмолить. Хранить в сухом, прохладном месте.

СОУС ТКЕМАЛИ — РЕЦЕПТ № 2

➢ *700 г слив, $^3/_4$ стакана мелко нарезанной кинзы, 5 толченых зубчиков чеснока, $1\ ^1/_2$ ч. ложки толченого кориандра, $^1/_4$ ч. ложки сушеного острого красного перца, $^1/_2$ стакана лимонного сока (если использовать другой сорт слив), соль по вкусу, 1 ст. ложка растительного масла.*

Залить сливы в большой эмалированной кастрюле водой. Она должна их покрывать. Довести приготовленную массу до кипения. Затем необходимо убавить огонь до слабого, закрыть крышкой и варить до мягкости (10–15 минут).

Затем воду слить. Вынуть из слив косточки и протереть через частое сито. Положить сливы обратно в кастрюлю, добавить кинзу, чеснок, кориандр, пажитник, красный перец, лимонный сок и соль. Довести приготовленную смесь до кипения. Подержать на огне 2–3 минуты. Снять с огня.

Затем остудить соус до комнатной температуры, переложить в стерилизованную литровую банку. Налить сверху масло, закрыть банку плотно крышкой. Поставить приготовленный соус в холодильник.

Уже через 5–6 часов соус будет готов к употреблению. Он может храниться в холодильнике в течение 2 месяцев.

СОУС ТКЕМАЛИ — РЕЦЕПТ № 3

➢ *1 кг ткемали, 1 головка чеснока, по 2 ст. ложки зелени кинзы и укропа. $1\ ^1/_2$ ч. ложки измельченного стручкового перца, соль.*

Перебранные и промытые сливы ткемали или алычу положить в эмалированную посуду. Залить ткемали водой, чтобы она их покрыла.

Варить данную смесь на медленном огне до тех пор, пока не сойдет кожура и не отделятся косточки. В процессе варки ткемали нужно часто помешивать.

Затем сливы вместе с отваром протереть через сито или дуршлаг. Полученная масса по густоте должна быть похожа на густую сметану. К приготовленной массе добавить мелко нарезанную зелень кинзы и укропа, толченые стручковый перец и чеснок, соль.

Можно также добавить немного сахара. Довести полученную смесь до кипения. Остудить.

При длительном хранении соус разлить в бутылки, залить сверху 1 ст. ложкой растительного масла, герметически закупорить.

СОУС ТКЕМАЛИ — РЕЦЕПТ № 4

➢ *2 кг слив ткемали, $^1/_2$ стакана воды, 2 головки чеснока, 4 ст. ложки укропа (сухого), 5 — 6 ч. ложек кориандра, 2 ч. ложки красного перца (слабожгучего), 2 ч. ложки сухой мяты (яблочной, кудрявой мелиссы, но только не перечной), соль по вкусу.*

Вместо сухих лучше использовать свежие травы: свежий укроп, иногда даже петрушку (по полпучка), вместо кориандра можно использовать свежую кинзу, пучок или два. Мяту можно вообще не класть. Сложить в эмалированную посуду сливы, разрезав предварительно каждую пополам. Налить указанное количество воды и варить до тех пор, пока кожура и косточки не отойдут. Остудить. Прозрачный сок слить отдельно. Мякоть слив стереть в однородное пюре и варить на слабом огне при непрерывном помешивании до густоты сметаны, подливая изредка отцеженный ранее сок. Затем положить все пряности, растертые в порошок. Посолить. Прокипятить еще 3–4 минуты.

СОУС ТКЕМАЛИ – РЕЦЕПТ № 5

➢ *200 г сушеных слив, чеснок, соль, черный молотый перец, зелень кинзы или петрушки, соль по вкусу.*

Залить стаканом воды промытые кислые сушеные сливы. Отварить их. Процедить отвар. Протереть сливы через сито. Развести отваром до густоты жидкой сметаны, добавить толченый чеснок, соль, перец, мелко нарезанную зелень. Дать закипеть и охладить.

СОУС ТКЕМАЛИ – РЕЦЕПТ № 6

➢ *2 стакана ткемали, по 4 веточки зелени кинзы и укропа, 1 веточка омбало, 1 долька чеснока, стручковый перец, соль по вкусу.*

Положить в кастрюлю перебранные и промытые ткемали. Залить их водой, чтобы она их покрыла. Поставить варить. Когда ткемали хорошо разварятся, снять с огня. Протереть их вместе с отваром через сито или дуршлаг.

К полученной массе, которая должна быть средней густоты добавить толченую зелень кинзы, нарезанный стручковый перец, соль, укроп, омбало. Тщательно все перемешать.

МАЙОНЕЗЫ

МАЙОНЕЗ ИЗ ЦЕЛЬНЫХ ЯИЦ

➢ *1 цельное яйцо, 300–350 г растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока или полстакана клюквы, 1 ч. ложка готовой горчицы, соль по вкусу.*

Взбить яйца. Добавить в них соль, лимонный сок (клюкву) и горчицу. Продолжать взбивать и понемногу добавлять масло. Когда масло закончится и смесь загустеет, майонез готов.

МАЙОНЕЗ «ПРОВАНСАЛЬ»

➢ *2 яйца, 200 мл рафинированного растительного масла, 1 ч. ложка горчицы, $^1/_2$ ч. ложки соли, сахар, черный перец — по вкусу.*

Отделить желтки яиц. Тщательно их взбить. Добавить соль, немного черного перца, сахара, горчицу. Тщательно взбить.

Масло вливать тонкой струйкой маленькими порциями: влить — взбить (взбивать, пока не начнет схва-

тываться, схватилось — еще влить чуть-чуть масла), и так, пока не используете все масло.

После этого добавить уксус и немного взбить — майонез заметно посветлеет. Добавить ранее отделенный белок и еще раз взбить — еще более посветлеет и к тому же станет более густым. Добавить по вкусу соли и уксуса (примерно 1 ст. ложка 9%-ного уксуса). Если майонез получился слишком кислый, то можно добавить сметаны.

МАЙОНЕЗ ДОМАШНИЙ № 1

➢*1 желток, 2 ч. ложки горчицы (крутой, как паста), 1 ч. ложка сахара, 1 стакан (200 мл) растительного масла, 1 ч. ложка 9%-ного уксуса, специи по вкусу. Выход — 250 г.*

Растереть желток с горчицей, солью, сахаром и специями до посветления всей массы. Затем взбить всю массу миксером (или венчиком). Постепенно добавить растительное масло (раза за четыре, если увеличиваете количество компонентов, то и масло надо вливать чаще и понемногу). Когда все масло использовано и масса стала однородной, добавить уксус. Все тщательно перемешать.

МАЙОНЕЗ ДОМАШНИЙ № 2

➢*1 л масла (подсолнечное рафинированное и дезодорированное), 3 желтка, 1 ст. ложка (с верхом) сахара, щепотка соли, 2 ст. ложки (без верха) горчицы, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса. Выход — около 1200 мл.*

Взбивать в течение 1 минуты желтки, сахар, соль

и горчицу. Потом начать медленно добавлять масло очень тонкой струйкой (толщиной со спичку), не переставая взбивания.

Спешить не надо, но под конец можно лить быстрее. Нужно следить, чтобы образующаяся масса не разжижалась, т. е. чем больше масла, тем гуще. И главное — взбивать только в одну сторону! Когда масло кончится (это займет около 15 минут), получится масса, имеющая консистенцию теста. В нее добавить уксус. Масса станет более жидкой и посветлеет. Добавить еще горчицы или уксуса по вкусу (вариант — лимонный сок). Часть майонеза можно смешать с давленым чесноком, часть — с кетчупом, часть — с мелко нарезанными солеными огурцами и т. д.

МАЙОНЕЗ ДОМАШНИЙ № 3

➢*2 желтка, 30 г горчицы, 20 г соли, 20 г сахара, 70 г растительного масла, 15 г столового уксуса. Выход — 200 мл.*

К желткам добавить горчицу, соль, сахар. Хорошо все размешать. Затем охладить до 15 °С. Взбивая венчиком (или миксером), вливать в смесь растительное масло и взбивать, пока не образуется однородная масса. Затем добавить уксус. Хорошо все размешать.

МАЙОНЕЗ ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ

➢*На 2 стакана бульона: 2 яйца, $^1/_2$ стакана рафинированного растительного масла (можно оливкового), $^1/_2$ стакана 6%-ного уксуса, соль, сахар по вкусу.*

Сварить ножки и уши, как для холодца. Затем го-

рячий бульон процедить и остудить. Размешать в нем 2 сырых яйца, прокипятить, процедить. На 2 стакана бульона прибавить $^1/_2$ стакана рафинированного растительного масла (можно оливкового), $^1/_2$ стакана 6%-ного уксуса, соль, сахар по вкусу. Охладить. Взбить миксером добела.

Этот майонез хранится долго, и его можно использовать для приготовления майонезов с различными добавками (грибного, мясного и т. д.).

МАЙОНЕЗ С ХРЕНОМ

➢4–5 яичных желтков (обязательно отделенных от белка), 500–700 мл растительного масла (лучше импортное, в пластиковых бутылках), $^1/_4$ стакана уксуса (здесь же можно размешать соль и сахар), $^1/_3$ ч. ложки столовой горчицы, 200 г хрена.

Тщательно взбивать желтки (минимум 1 минуту), чтобы они почти побелели. Если взбивать не тщательно, все потом разделится на отдельные комки и майонез не получится. Натереть на терке хрен или пропустить его через мясорубку с мелкой решеткой (ножи должны быть очень острыми). Добавить к сбитым желткам тертый хрен и горчицу. 20–30 минут взбивать миксером.

Не выключая миксера, начать подливать масло. Масло вливать постепенно, тонкой струйкой, и взбивать, чтобы масса стала однородной. Для этого понадобится 4–5 минут. Когда вся масса увеличится в объеме и начнет тянуться за венчиком миксера (это станет заметно), пора вливать уксус. Вся масса побелеет и станет более жидкой. Плотность массы регулируется уксусом. Дополнительно добавить соль, сахар, перец — по вкусу.

Этот майонез отличается сильным привкусом хрена. В массе майонеза заметны мелкие волокна хрена.

МАЙОНЕЗ С ТОМАТОМ

➢5 яиц, 500 мл рафинированного растительного масла, 2 ч. ложки горчицы, 150 г томатной пасты, соль, уксус.

Отделить желтки от яиц. Тщательно взбить. Добавить в них 1 ч. ложку соли, по вкусу черного перца, сахара, горчицу и томатную пасту. Тщательно все взбить.

Не прекращая взбивать, тоненькой струйкой маленькими порциями вливать масло, влить — взбить (взбивать, пока не начнет схватываться, схватилось — чуть-чуть влить масла) и так добавлять все масло. Затем влить уксус, немного взбить. Добавить ранее отделенный белок и еще раз взбить — майонез посветлеет и загустеет. Добавить по вкусу соль и уксус (1–2 ст. ложки 9%-ного).

Для этого майонеза характерен желтовато-красный цвет с привкусом и запахом томата.

СОУС-МАЙОНЕЗ ОСНОВНОЙ

➢75 г желтков яиц, 650 г растительного масла, 25 г готовой горчицы, 20 г сахара, 250 г 3%-ного уксуса.

Размешать деревянной лопаточкой сырые яичные желтки. Добавить к ним готовую горчицу, соль сахар. Тщательно все размешать и охладить до 12–15 °С.

Растительное масло охладить до той же температуры. Влить его в подготовленную массу слабой непрерывной струей, при этом помешивая. Затем всю массу взбить, пока не станет однородной и эластич-

ной. После этого добавить уксус или лимонный сок. Если произойдет расслоение соуса, то это нужно исправить. Новый желток растереть в отдельной посуде. К нему добавить отмасленный соус. Вновь размешать, пока масса не станет эластичной и однородной.

Соус-майонез можно использовать для холодных блюд, закусок, а также для производных соусов.

МАЙОНЕЗ СО СМЕТАНОЙ

➢560 г подсолнечного масла, 350 г сметаны, 4 яйца (желтки), 25 г горчицы, 15 г сахара, 1 г перца молотого, 10 г соли.

Приготовить основной соус-майонез. Постепенно помешивая, влить в него частями сметану. Подсолить. Добавить сахар, перец по вкусу. Если в соусе не хватает кислого вкуса, то добавить лимонную кислоту.

Приготовленный майонез можно подать к блюдам из рыбы, мяса; использовать для заправки салатов.

МАЙОНЕЗ С ЗЕЛЕНЬЮ

➢750 г подсолнечного масла, 6 яиц (желтки), 120 г 3%-ного уксуса, 40 г соуса «Южный», 100 г шпината (пюре), 35 г эстрагона, 15 г зелени петрушки, 10 г укропа, 20 г столовой горчицы, 15 г сахара.

Приготовить зелень. Пропустить ее в плотно закрытой посуде на сильном огне. Отвар слить. Зелень, немного отжав, протереть. Вновь соединить с отваром.

В большой посуде смешать соус-майонез, шпинатное пюре, соус «Южный». При размешивании добавить столовую горчицу, поваренную соль.

Подать соус с зеленью к холодным мясным и рыбным блюдам, а также к горячим рыбным блюдам.

МАЙОНЕЗ С ПРЯНОСТЯМИ

➢850 г готового майонеза, 50 г соли, 10 г зелени петрушки, укропа, зелени эстрагона, 20 г каперсов, 100 г корнишонов.

Подготовленную зелень петрушки, укропа, зелень эстрагона, каперсы, корнишоны измельчить. Добавить в эту массу соль. Хорошо вымесить. Добавить в соус майонез провансаль. Любители острых соусов могут добавить мелко рубленный чеснок. При необходимости корнишоны можно заменить пикулями или нежинскими огурцами.

Данный майонез можно подать к холодным мясным и рыбным блюдам.

МАЙОНЕЗ ОСТРЫЙ

➢850 г соуса-майонеза, 120 г каперсов, 80 г горчицы, корнишоны, рубленая зелень по вкусу.

Смешать готовый соус с горчицей, рублеными каперсами, корнишонами и мелко нарезанной зеленью.

МАЙОНЕЗ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

➢800 г томатного соуса, 800 г соуса-майонеза, 100 г репчатого лука, 25 г зелени петрушки, 5 г листьев эстрагона, 15 г растительного масла, 100 г уксуса.

Мелко порубить лук. Слегка пассеровать на расти-

тельном масле с добавлением уксуса. Как только уксус весь испарится, влить натуральный томатный соус, положить листья эстрагона. Довести приготовленную массу до кипения. Охладить. Протереть и соединить с соусом-майонезом. Перед подачей добавить в соус мелко нарезанную петрушку.

Используют с отварной и жареной рыбой.

МАЙОНЕЗ С ХРЕНОМ И ТОМАТОМ

➤ *800 г майонеза, 150 г хрена, 100 г томата-пасты или горчицы, сахар по вкусу.*

Смешать готовый майонез с натертым хреном, томатом-пастой или горчицей. Добавить сахар по вкусу.

ДРУГИЕ СОУСЫ

ОСНОВНОЙ БЕЛЫЙ СОУС

➤ *1 л бульона, 2 ст. ложки муки, 50 г сливочного масла.*

Горячую белую пассеровку постепенно развести процеженным белым бульоном, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков.

Варить соус 40—50 минут при слабом кипении, часто помешивая. Готовый соус процедить.

СОУС ОСТРЫЙ С ЭСТРАГОНОМ

➤ *800 г белого соуса, 100 мл 9%-ного уксуса, 4 яйца (желтки), 140 г сливочного масла, 20 г эстрагона, 1 луковица, 20 г зелени петрушки, 2—3 горошины черного перца, соль по вкусу.*

Мелко нашинкованный лук и петрушку, крупно раздробленный перец горошком, стебли эстрагона залить уксусом и варить 10 минут. После этого влить белый соус и продолжать варку еще 10 минут, после чего охладить до 70 °С. К этой массе добавить яичные желтки, предварительно проваренные с маслом (для этого влить желтки в глубокий сотейник, добавить холодную воду, нарезанное кусочками сливочное масло, варить при непрерывном помешивании. Как

только смесь слегка загустеет, нагревание прекратить). Все размешать, посолить, процедить.

СОУС С СУХИМ ВИНОМ И ЭСТРАГОНОМ

➢850 г красного соуса, 70 г сливочного масла, 100 мл белого вина, 100 мл очень крепкого бульона, 1 луковица, 1 морковь, по 25 г зелени петрушки и сельдерея, 40 г эстрагона, черный молотый перец и соль по вкусу.

Репчатый лук, морковь, петрушку, сельдерей мелко нарезать и спассеровать на масле. Затем влить белое вино, положить стебли эстрагона; уварить вино на треть первоначального объема. Эту смесь соединить с красным соусом и крепким бульоном. Все варить 10 минут, заправить солью, перцем. Процедить, добавить листки эстрагона. Довести соус до кипения.

КРАСНЫЙ СОУС ОСНОВНОЙ

➢1 л мясного бульона, 30 г сливочного маргарина, 1 морковь, 20 г корня петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки муки, 200 г томата-пюре, 25 г сахара, 150 мл вина, 70 г сливочного масла.

Из мясных костей сварить коричневый бульон, процедить. Часть ($^1/_5$) бульона слить в отдельную посуду. Охладить. Всыпать просеянную, спассерованную без жира пшеничную муку. Все размешать так, чтобы получилась однородная масса без комков.

Положить в остальной бульон пассерованные коренья и лук. Нагреть до кипения. Влить бульон с мукой и размешать и, помешивая, варить при слабом кипении при температуре около 100 °С. В конце варки

добавить сахар. Процедить. Оставшиеся на сите овощи протереть и соединить с соусом.

КРАСНЫЙ СОУС С ВИНОМ

➢400 г красного соуса, 100 мл вина.

Готовый горячий соус посолить, поперчить. Нагреть до кипения. В него положить сливочное масло, хорошо перемешать. После этого влить виноградное вино-мадеру, портвейн или херес.

СОУС С КРАСНЫМ ВИНОМ И ЧЕСНОКОМ

➢800 г красного основного соуса, 150 г ветчинных костей, 100 мл красного вина, 200 мл виноградного уксуса, 50 г зеленого лука, по 6 г сельдерея и петрушки, 1 зубчик чеснока, 4 горошины черного перца, красный острый перец, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю виноградный уксус. Добавить к нему дробленные ветчинные кости, измельченную петрушку, сельдерей, зеленый лук, чеснок, перец горошком. Варить на слабом огне 20 минут. Затем влить горячий красный соус. Варить его до консистенции сливок.

СОУС БАКЛАЖАННЫЙ

➢300 г баклажанов, 30 г лука, 1 морковь, 1 картофелина, 1 сладкий перец, 2 зубчика чеснока, 1 помидор, 20 г растительного масла, зелень, соль по вкусу.

Испечь на огне баклажаны. Снять кожицу. Слегка

поджарить. Поджарить картофель, нарезанный соломкой, нарезанный сладкий перец, чеснок и помидоры.

Положить слой баклажанов, слой жареного лука, картофеля, моркови, перца и посыпать зеленью. Затем снова слой баклажанов и т. д.

Подавать в горячем виде, сверху посыпать зеленью.

СОУС БАРБАРИСОВЫЙ

➢ *1 стакан барбариса, 1–2 дольки чеснока, 4 веточки зелени кинзы, 3 веточки петрушки, 5 веточек укропа, 6 перышек зеленого лука, сладкий стручковый перец, соль по вкусу.*

Перебрать, очистить и промыть барбарис. Положить его в кастрюлю. Влить туда воду в таком количестве, чтобы она покрыла содержимое, и варить 15–20 минут. Снять с огня. Протереть через сито вместе с отваром. Добавить к соусу измельченную зелень кинзы, петрушки и укропа, сладкий стручковый перец, зеленый лук. Всю массу перемешать.

СОУС КИЗИЛОВЫЙ

➢ *1 кг кизила, $^3/_4$ стакана воды, 1 ч. ложка семян кинзы, 2–3 зубчика чеснока, 1 ч. ложка хмели-сунели, стручковый перец, зелень по вкусу.*

Протереть зрелый кизил через дуршлаг. Добавить охлажденную кипяченую воду, толченые семена кинзы, стручковый перец, истолченный с солью, чеснок, хмели-сунели, измельченную зелень кинзы и укропа. Все тщательно перемешать.

СОУС ЕЖЕВИЧНЫЙ

➢ *1 стакан сока ежевики, 4 зубчика чеснока, 1 ч. ложка семян кинзы, соль по вкусу.*

Выжать из ежевики сок. Добавить истолченные с солью чеснок и семена кинзы. Тщательно перемешать. Слить массу в соусник.

СОУС ЕЖЕВИЧНЫЙ С ОРЕХАМИ

➢ *1 стакан сока ежевики, $^1/_2$ стакана очищенных грецких орехов, 3 зубчика чеснока, 1 ч. ложка семян кинзы, молотый стручковый перец, соль по вкусу.*

Из ежевики выжать сок. Добавить истолченные с солью чеснок и семена кинзы. К ним добавить толченые орехи и стручковый перец. Тщательно перемешать всю массу. Слить в соусник.

СОУС ТЕРНОВЫЙ

➢ *1 кг терна, по 6–8 веточек зелени кинзы и укропа, 2 зубчика чеснока, стручковый перец, соль по вкусу.*

Перебрать и промыть терн. Положить его в кастрюлю и залить водой так, чтобы вода его покрывала. Поставить терн вариться. Когда терн хорошо разварится, снять его с огня, удалить косточки, откинуть на сито, протереть вместе с отваром. В приготовленную массу добавить истолченные с солью стручковый перец, чеснок, зелень кинзы, укроп. Тщательно все перемешать.

ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС

➢6–8 зубчиков чеснока, $^1/_2$–$^3/_4$ стакана воды или бульона, соль по вкусу.

Посолить очищенный чеснок. Истолочь его в ступке до образования густой массы. Затем выложить в соусник. Залить бульоном или кипяченной холодной водой. Все перемешать. Подавать к холодным блюдам, к вареной или жареной индейке, курам, цыплятам, к рыбе и вареной баранине.

СОУС ЧЕСНОЧНО-УКСУСНЫЙ

➢2 головки чеснока, $^1/_2$ ч. ложки кориандра, зелень кинзы, укропа, петрушки, базилика и эстрагона по вкусу, 50 мл 3%-ного прокипяченного винного уксуса, 50 мл холодной кипяченой воды.

Растолочь с солью чеснок. К нему добавить молотые пряности. Соединить их при растирании с уксусом, предварительно разведенным водой.

СОУС ОРЕХОВЫЙ

➢$^3/_4$ стакана очищенных грецких орехов, 1 стакан воды, 1 ч. ложка семян кинзы, $^1/_2$ ч. ложки толченого имеретинского шафрана, винный уксус, молотый стручковый перец, соль по вкусу.

Тщательно истолочь в ступке грецкие орехи, чеснок, соль, зелень кинзы. После этого добавить туда же истолченный перец, имеретинский шафран, семена кинзы. Все развести винным уксусом и охлажденной кипяченой водой.

ТОМАТНЫЙ СОУС ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

➢1 $^1/_2$ кг свежих помидоров, 300 г сливочного масла, 1 г черного молотого перца.

Перебрать свежие помидоры. Удалить плодоножки. Вымыть помидоры в холодной воде, нарезать на дольки и припустить в собственном соку. Затем протереть через сито, уварить до консистенции густых сливок, заправить сливочным маслом, солью и молотым перцем. После заправки соус не кипятить.

СОУС ТОМАТНЫЙ С ОРЕХАМИ

➢1 кг помидоров, $^1/_2$ стакана очищенных грецких орехов, 1–2 зубчика чеснока, стручковый перец, зелень кинзы, соль по вкусу.

Сварить помидоры. Затем протереть через сито, слить в кастрюлю. Поставить приготовленную массу на огонь. Через 5 минут с момента закипания добавить истолченные с чесноком очищенные грецкие орехи и варить 5 минут. После этого добавить истолченные вместе стручковый перец, зелень кинзы и соль. Данную массу варить еще 5 минут.

СОУС ТОМАТНЫЙ (ИЗ СОКА)

➢1 стакан томатного сока, $^1/_2$ ч. ложки семян кинзы, 1–2 зубчика чеснока, молотый красный стручковый перец, соль по вкусу.

Выжать сок из очень свежих помидоров. Добавить к ним истолченные семена кинзы и чеснок, молотый красный стручковый перец, соль. Всю массу тщательно перемешать.

ТОМАТНЫЙ СОУС С ВИНОМ

➢900 г томатного соуса, 100 мл белого сухого вина, 70 г сливочного масла.

Нагреть до кипения готовый томатный соус. Влить в него виноградное сухое белое вино. Заправить соус сливочным маслом.

ЛУКОВЫЙ СОУС

➢800 г красного основного соуса, 45 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 5–6 луковиц, 1/2 ч. ложки сахара, 75 мл 9%-ного уксуса. 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, соль по вкусу.

Нашинковать мелко лук. Слегка спассеровать его на сливочном масле так, чтобы цвет лука не изменился. В пассерованный лук влить уксус, положить перец горошком, лавровый лист. Затем влить красный основной соус, добавить сахар, соль. Приготовленную массу варить 15 минут.

Готовый соус заправить сливочным маслом.

СОУС ПО-ГРУЗИНСКИ

➢1 луковица, 50 г сливочного масла, 150 г тертых орехов, 1 ст. ложка муки, 2–3 зубчика чеснока, 3 ст. ложки уксуса, по 1/2 ч. ложки корицы, молотой гвоздики, 1 красный стручковый перец, 1 лавровый лист, 1 стакан крепкого мясного бульона, 1 пучок укропа и мяты, соль по вкусу.

Мелко нарезать репчатый лук, пассеровать на сливочном масле до золотистого цвета. Ввести бульон и нагреть при помешивании до кипения.

В небольшом количестве охлажденного бульона размешать муку и на паровой бане заварить.

Соединить с основной массой соуса, тщательно размешать, ввести измельченные орехи, растертый чеснок, уксус, молотую гвоздику и корицу, красный сладкий перец и лавровый лист.

В готовый бульон положить мелко нарезанную зелень петрушки, укропа и мяты.

СОУС САЦЕБЕЛИ

➢200 г ядер грецких орехов, 4 луковицы репчатого лука, 200 мл винного уксуса, 2–3 зубчика чеснока, щепотка красного молотого перца, 20 г соли, 35 г зелени мяты и кинзы, 500 мл бульона или воды.

Толченые орехи развести уксусом. Добавить в эту массу мясной бульон или кипяченую воду, сырой рубленый репчатый лук, толченый чеснок, соль, красный перец и зелень.

ПЕРЕЧНЫЙ СОУС С УКСУСОМ

➢850 г красного основного соуса, 100 мл бульона, 100 мл очень крепкого бульона, 75 мл 9%-ного виноградного уксуса, 70 г сливочного масла, 1/2 луковицы, 40 г петрушки или сельдерея, тмин, 2 бутона гвоздики, мускатный орех в порошке, красный молотый перец, соль по вкусу.

Нарезать мелко коренья и лук. Залить их уксусом и бульоном, положить пряности (тмин, гвоздику, мускат, зелень петрушки). Тушить при слабом кипении под закрытой крышкой 20–25 минут. Когда жидкость уварится на две трети, влить красный основной соус. Варить еще 20 минут.

В конце варки добавить сильно концентрированный бульон, соль, немного сахара. Процедить гото-

вый соус. Заправить его сливочным маслом и красным молотым перцем.

УКРОПНЫЙ СОУС

➢*75 г сливочного масла, 1 л бульона, 2 ст. ложки муки, 2 ч. ложки уксуса, 20 г сахара, 2 яйца (желтки), соль по вкусу.*

Масло растопить на медленном огне. К нему добавить (при постоянном помешивании) муку. Приготовить светлую заправку. Затем в нее налить холодный бульон и при непрерывном помешивании снова довести до кипения. Варить до тех пор, пока не исчезнут все комки и соус станет однородным.

Соус снять с огня. Добавить в него нарезанный укроп, соль, уксус, сахар. В отдельной чашке размешать желтки вместе с 6 ст. ложками соуса. Образовавшуюся смесь снова соединить с соусом. Подавать к вареному мясу — к говяжьему, рубленым котлетам, всем видам вареной и жареной рыбы.

НАШАРАТ (СОУС ГРАНАТОВЫЙ)

Свежеотжатый гранатовый сок слить в кастрюльку. Довести его до кипения. Уварить на слабом огне до трети первоначального объема. Затем охладить.

СОУС ГРАНАТОВЫЙ С ОРЕХАМИ

➢*1 стакан сока граната, $^1/_2$ стакана очищенных грецких орехов, 2–3 веточки зелени кинзы, 1 зубчик чеснока, молотый стручковый перец по вкусу.*

Из граната выжать сок. Очищенные грецкие орехи, зелень кинзы, стручковый перец, соль вместе тщательно истолочь. Добавить сок граната, охлажденную кипяченую воду ($^1/_2$ стакана). Все тщательно перемешать.

Если соус готовят для рыбных блюд, в него добавляют очень мелко нарезанный репчатый или зеленый лук.

СОУС ВИНОГРАДНЫЙ С ОРЕХАМИ

➢*1 кг неспелого винограда, 1 стакан очищенных грецких орехов, 2 зубчика чеснока, 6 веточек зелени кинзы, 2 веточки омбало, молотый стручковый перец, соль по вкусу.*

Размять неспелый виноград. Выжать из него сок, постепенно подливая воду (2 стакана). Добавить в эту массу толченые грецкие орехи и истолченные с солью стручковый перец, зелень кинзы, чеснок и омбало. Тщательно все перемешать.

СОУС ИЗ ТКЛАПИ

➢*Тклапи, зелень кинзы, чеснок, стручковый перец, соль по вкусу.*

Кислый лаваш (из ткемали, терна, кизила или сливы) разделить на части, положить в эмалированную или фарфоровую посуду. Залить все кипящей водой так, чтобы она покрыла его. Закрыть крышкой. Дать постоять несколько часов. Затем тщательно растереть, пропустить через сито, добавить толченую зелень кинзы, стручковый перец, соль, чеснок. Все тщательно перемешать.

СЛАДКИЙ МОЛОЧНЫЙ СОУС

➢100 г молока, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 120 г сахара, 0,1 г ванилина.

Приготовить жидкий молочный основной соус. Добавить побольше, чем обычно, сахара и ванилина. Ванилин и сахар предварительно растворить в небольшом количестве горячей воды.

ЯИЧНЫЙ СЛАДКИЙ СОУС

➢120 г яиц, 90 г яичных желтков, 300 г сахара, 450 г белого виноградного вина, 100 г лимона.

Яйца и желтки смешать с сахарным песком, виноградным белым вином, цедрой лимона. Варить эту массу на слабом огне, постоянно взбивая венчиком до увеличения объема в 2—3 раза. Соус, достигший температуры 70—75 °С, выключить, удалить из него цедру лимона.

Данный соус не предназначен для длительного хранения. Его нужно использовать сразу после приготовления с шарлоткой, пудингами и т. д.

СОУС ВАНИЛЬНЫЙ

➢725 г молока, 225 г сахара, 45 г желтка, 20 г пшеничной муки, 1 палочка ванили.

Соединить с сахаром сырые яичные желтки. Растереть их деревянной лопаточкой до тех пор, пока они не побелеют. Затем добавить палочку ванили, разрезанную вдоль, высыпать муку и перемешать. Всю массу разбавить горячим молоком при непрерывном помешивании на слабом огне.

Довести соус до кипения, но не кипятить его. Загустевший соус снять с плиты, процедить. Если использовать порошковый ванилин, то нужно добавить в готовый горячий соус.

СОУС МИНДАЛЬНЫЙ С ЛИМОНОМ

➢700 г миндального молока, 250 г сахара, 100 г сладкого миндаля, 25 г сливочного масла, 100 г яичных желтков, 20 г муки высшего сорта, 140 г лимона.

Смешать сливочное масло, сырые желтки, муку, сахар. Растереть деревянной ложкой. Добавить натертую цедру лимона, лимонный сок, мелко рубленный миндаль. Все это размешать.

Влить в приготовленную массу небольшими порциями миндальное молоко; постоянно размешивая соус, держать его на горячей плите, но не кипятить.

СОУС СМОРОДИННО-МАЛИНОВЫЙ

➢150 г смородины, 100 г малины, 80 г сахара, 130 г сливок, 10 г картофельной муки.

Вымыть смородину и малину. Ссыпать их в эмалированную посуду, залить небольшим количеством воды. Довести приготовленную массу до кипения на слабом огне. Ягоды, слив воду, протереть через мелкое сито. Часть отвара остудить и смешать с картофельной мукой. Затем добавить оставшуюся жидкость. Высыпать сахар. Довести всю эту массу до кипения. Охладив ее чуть-чуть, смешать со сливками. По желанию можно добавить сырой желток.

СОУС КЛУБНИЧНЫЙ

➢400 г клубники, 200 г сахара, 600 г воды, 30–35 г картофельного крахмала.

Сварить отдельно сахарный сироп и клубнику, довести до кипения. Холодной водой развести крахмал и, непрерывно помешивая, ввести в кипящую массу. Доведя до кипения, снять с огня, охладить. Так же можно приготовить соус из малины и земляники.

Соус можно подать к пудингам, запеканкам, блинчикам, оладьям.

СОУС БЕЛЫЙ С ОВОЩАМИ

➢900 г основного белого соуса. 75 г моркови, 40 г петрушки (корня), 40 г репчатого лука, 30 г стручковой зеленой фасоли, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Нарезать маленькими кубиками коренья и лук, пассеровать на слабом огне. Добавить бульон и слегка припустить. Фасоль отварить отдельно. Затем все овощи соединить, залить белым основным соусом. Довести до кипения на среднем огне и заправить маслом.

Данный соус можно готовить без фасоли. Вместо нее можно положить больше других овощей.

Подать к отварным мясным блюдам: кролику, дичи, курам, цыплятам, паровым котлетам.

СОУС ПАРОВОЙ ДЛЯ РЫБНЫХ БЛЮД

➢900 г белого соуса, 125 г сливочного масла, 1 г лимонной кислоты, соль, перец молотый по вкусу.

В белый соус положить сливочное масло. Тщательно вымесить до полного растворения. Затем соус заправить лимонным соком или лимонной кислотой, перцем, солью. Всю массу процедить через очень мелкое сито, салфетку или марлю. Для улучшения вкуса в соус при варке добавить отвар от шампиньонов (50 г) или вскипяченное белое виноградное вино (100 г).

Подать к припущенной и отварной рыбе.

СОУС ПАРОВОЙ ДЛЯ МЯСНЫХ БЛЮД

➢600 г бульона, 70 г шампиньонов, 30 г лимонного сока, 100 г белого виноградного вина, 30 г сливочного масла, соль, перец и другие специи по вкусу.

Мясной бульон выпарить в течение 20–30 минут. Муку пассеровать на масле, развести выпаренным бульоном. Добавить к приготовленной массе сырые белые коренья, свежие грибы (шампиньоны). Варить в течение 1 часа, снимая пену. Затем добавить сок лимона или лимонную кислоту, белое виноградное вино, красный острый молотый перец, соль. Хорошо размешать и процедить через салфетку. Готовый соус вновь довести до кипения. Заправить его сливочным маслом.

Подать к паровым котлетам, курице, цыплятам.

БЕЛЫЙ СОУС С ХРЕНОМ

➢800 г парового соуса, 200 г хрена, 75 г уксуса, соль по вкусу.

Натереть хрен на мелкой терке. Прогреть с маслом. Затем поместить его в паровой сосуд, добавить уксус. Довести массу до кипения. После варки добавить масло и, если надо, лимонную кислоту.

КРАСНЫЙ СОУС С ЗЕЛЕНЬЮ

➢*900 г красного основного соуса, 50 г фюме, 50 г сливочного масла, 150 г виноградного вина; 0,1 г мускатного ореха; 0,3 г гвоздики, 3 горошины черного перца, 10 г соли, 75 г петрушки и сельдерея, 80 г репчатого лука.*

Овощи — лук, петрушку, сельдерей — мелко нашинковать. Гвоздику раздробить. Сложить все вместе в глубокую кастрюлю с толстым дном. Залить красным вином и варить под крышкой. Через 5—7 минут добавить красный основной соус, фюме, измельченный мускатный орех, петрушку (стебли). Вновь варить на слабом огне, снимая появившуюся пенку, в течение 10 минут.

Готовый соус процедить через сито с мелким сечением. Добавить по вкусу соль, сливочное масло. Стебли петрушки ошпарить, порубить и положить в соус.

КРАСНЫЙ СОУС ДЛЯ ТЕФТЕЛЕЙ

➢*900 г красного основного соуса, 40 г сливочного маргарина, 100 г репчатого лука или лука-порея, 20 г петрушки или сельдерея, 50 г сладкого зеленого перца, 80 г моркови, 100 г мадеры, 1 г перца горошком, 0,2 г лаврового листа.*

Мелко нарезать подготовленные овощи. Пассеровать на сливочном масле так, чтобы они не изменили своего цвета. Соединить их с красным основным соусом, добавить специи по рецепту. Варить на слабом огне, помешивая, в течение 10 минут. В самом конце варки добавить мадеру.

Подавать в горячем виде к тефтелям, котлетам, биточкам и т. д.

СОУС ЯИЧНЫЙ

➢*140 г яйца, 70 г яичных желтков, 180 г сахарной пудры или сахарного песка, 550 г белого виноградного вина, 100 г лимона, соль по вкусу.*

Отдельно взбить яйца и желтки с сахаром. Нагреть белое виноградное вино. В большую эмалированную посуду с толстым дном, непрерывно помешивая, влить небольшими порциями поочередно взбитые яйца, вино, взбитые желтки. Добавить в эту массу натертую цедру лимона и поставить на слабый огонь.

Взбить до образования пышной массы.

Подать к пудингам, запеканкам.

ЖЕЛТКОВЫЙ СОУС

➢*140 г яичных желтков, 170 г сливочного масла, 70 г лимона, 700 г рыбного бульона, соль по вкусу.*

Желтки отделить от белков. Растереть с размягченным предварительно маслом. Снять с лимона цедру и, измельчив, опустить в рыбный бульон. Добавить растертые желтки при непрерывном помешивании. Соус варить на пару, не доводя до кипения.

Густую массу снять с паровой бани, заправить солью, лимонным соком.

Подать к рыбным и овощным блюдам.

СОУС ЯИЧНЫЙ С ГОРЧИЦЕЙ

➢*360 г вареных яиц, 450 г растительного масла, 230 г столовой горчицы, соль по вкусу.*

Сварить яйца. Протереть желтки сквозь мелкое сито, а белки порубить помельче. Все эти компоненты соединить с растительным маслом, добавить сто-

ловую горчицу. Всю приготовленную массу мешать до образования густой однородной массы.

Готовый соус подать к холодному мясу.

СОУС ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ

➤650 г яично-масляного соуса, 120 г яиц, 100 г сливочного масла, 50 г зелени петрушки, 150 г лимона, соль по вкусу.

Сварить основной яично-масляный соус и яйца. Разогреть сливочное масло. Перемешать в глубокой посуде соус, рубленые яйца, масло, мелко нарезанную зелень петрушки.

Подать к отварной рыбе.

СОУС ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЙ С ТОМАТОМ

➤900 г яично-масляного соуса с лимонным соусом, 180 г томата-пасты, перец, соль по вкусу.

Приготовить яично-масляный соус с лимонным соком. Смешать его с томатом-пастой, добавить соль, перец.

Употреблять с овощными блюдами.

СОУС МОЛОЧНЫЙ С ПРЯНОСТЯМИ

➤400 г густого молочного основного соуса, 200 г обезжиренного бульона, 160 г желтков, 80 г майонеза, 60 г винного уксуса, 20 г сахара, гвоздика, корица, черный молотый перец по вкусу.

Налить бульон в глубокую кастрюлю. Заправить его

черным молотым перцем, гвоздикой, корицей, репчатым луком. Варить эту смесь в течение 5 минут на слабом огне. Слегка остудить, протереть через мелкое сито. Вновь вскипятить и охладить. Отдельно растереть сырые желтки с солью и сахаром. Добавить в приготовленную массу майонез и уксус.

Подать к столу в холодном виде к мясу, птице, вареным яйцам. Для подачи к холодным рыбным блюдам соус приготовить на рыбном бульоне.

МОЛОЧНЫЙ СОУС С ТОМАТОМ

➤750 г молочного соуса средней густоты, 190 г томата-пасты, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Приготовить основной молочный соус средней густоты. Пассеровать томат-пасту. В горячем виде соединить обе заготовки. Хорошо их смешать.

Подать соус к яйцам, котлетам.

СОУС ТВОРОЖНЫЙ ИЗ ОБЕЗЖИРЕННОГО ТВОРОГА

➤300 г творога, 300 г растительного масла, 150 г сливок или сметаны, 300 г молока, соль, сахар по вкусу.

Тщательно размешать нежирный творог. Добавить в него растительное масло или сметану. Отдельно соединить приправы. Хорошо их растереть до образования однородной массы. Вместо сметаны или сливок можно взять сливочное масло и молоко. Тогда масло растереть со специями до образования пены. Потом добавить протертый творог, молоко. Хорошо взбить.

СОУС ТВОРОЖНЫЙ ОСТРЫЙ

➢300 г творожного соуса, 12 г молотого перца, 75 г хрена, 25 г горчицы, 50 г муки, соль по вкусу.

Приготовить творожный соус. Добавить в него перец, тертый хрен, горчицу, луковый сок. Хорошо перемешать. Соус должен иметь острый вкус.

СОУС СМЕТАННЫЙ ОСТРЫЙ

➢300 г сметаны, 3 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка сахара, 4 белка и 2 яйца, соль, перец по вкусу.

Вылить в эмалированную посуду уксус. Добавить к нему соль, сахар, размолотый мелко перец. Размешать все деревянной ложкой. Сварить яйца, отделить белки. Протереть их через мелкое сито. Затем соединить их со сметаной.

Влить уксус с другими специями. Хорошо взбить, заправить соком из свежих овощей и фруктов.

Уксус можно заменить мелко нарубленными каперсами.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ГОРЧИЦЕЙ

➢1 кг сметаны, 75 г горчицы, перец, кислый сок, уксус, соль по вкусу.

Добавить в сметану соль, сахар, горчицу, перец, кислый сок. Тщательно все перемешать. Затем всю эту массу взбить миксером. Если не хватает кислоты, то добавляют кислый сок или уксус. Снова взбить.

СОУС ИЗ ПРОСТОКВАШИ С ТОМАТОМ-ПАСТОЙ

➢800 г простокваши или кефира, 200 г томата-пасты, 40 г острого соуса, соль, зелень петрушки, укроп по вкусу.

Смешать в указанных пропорциях простоквашу или кефир с томатом-пастой. Хорошо вымешать. Заправить приготовленный соус острым соусом, солью, зеленью.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ-ПАСТОЙ

➢300 г сметаны, 90 г муки пшеничной, 60 г томата-пасты, 600 г мясного бульона, 75 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Пассеровать муку на сливочном масле до получения светло-желтого оттенка. Затем добавить томат-пасту. Протушить приготовленную массу. Пассеровку развести бульоном и варить 5—10 минут. После этого в соус добавить сметану, молотый перец, соль. Вновь довести до кипения.

Приготовленный соус можно подать к вареным, тушеным мясным и рыбным блюдам.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ ДЛЯ МЯСНЫХ БЛЮД

➢500 г сметаны, 150 г муки, 240 г лука, 70 г соуса «Южный», 120 г сливочного масла, соль по вкусу.

Пассеровать муку до светло-желтого оттенка. Развести ее горячим мясным бульоном. Добавить сметану и варить на слабом огне 5—10 минут. Одновременно пассеровать на масле мелко нарезанный лук, который положить в соус перед окончанием варки. В са-

мом конце добавить соль и соус «Южный». Все тщательно перемешать.

Приготовленный соус можно подать к лангету, изделиям из котлетной массы.

СОУС СМЕТАННЫЙ С МАЙОНЕЗОМ

➢500 г сметаны, 500 г майонеза, 75 г лимонного сока или уксуса, зелень петрушки, соль по вкусу.

Смешать сметану с майонезом, с лимонным соком или уксусом. Добавить мелко нарезанную зелень петрушки. Все хорошо перемешать. Приготовленный соус можно использовать для заправки салатов.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ХРЕНОМ

➢750 г сметаны, 75 г муки, 125 г сливочного масла, 175 г тертого хрена, соль, перец по вкусу.

Слегка пассеровать муку на сливочном масле. Развести бульоном. Размешать до однородной консистенции, проварить 20—30 минут. В приготовленную смесь добавить сметану, соль. Довести до кипения, процедить. Натереть хрен на терке с мелкими отверстиями. Прогреть его с маслом так, чтобы цвет его не изменился.

Добавить лимонный сок или разведенную лимонную кислоту, перец горошком, лавровый лист. Приготовленную массу довести до кипения, соединить со сметанным соусом. Солить по вкусу. Соус проварить 3—5 минут на небольшом огне при непрерывном помешивании.

Подать к вареному мясу, солонине, языку.

СМЕТАННЫЙ СОУС С ПАПРИКОЙ

➢900 г сметанного соуса, 100 г томата-пюре, 50 г сливочного масла, 10 г паприки.

Пассеровать томат-пюре. Добавить его в сметанный соус. Положить в смесь паприку, соль. Перемешать. Прокипятить 5—7 минут. Слегка остудив, процедить. Соус с паприкой можно использовать при приготовлении блюд из говядины, баранины, телятины и домашней птицы.

СОУС КАРТОФЕЛЬНЫЙ

➢1 стакан растительного масла, 1 морковь, 2 картофелины, 1 луковица, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, 1/2 ч. ложки лимонной кислоты (кристаллической), 1 стакан воды.

Залить горячей водой очищенный картофель, натертую морковь, рубленый лук. Довести эту смесь до кипения. Проварить 8—10 минут, дать настояться 15—20 минут под крышкой. Овощи протереть. Вместе с отваром влить, взбивая, растительное масло. Охладить ее. Добавить сахар, соль и лимонную кислоту. Все тщательно перемешать.

СОУС МОЛОЧНО-ЯИЧНЫЙ

➢500 г моркови, 300 г молока, 3 яйца, 1 ч. ложка муки.

Развести муку в молоке. Соединить с морковью. Довести смесь до кипения. Влить взбитые яйца. Прокипятить. Заправить полученную массу маслом, добавить соль по вкусу.

СОУС ИЗ ФАРША И ГРИБОВ

Немного фарша слегка протушить в кастрюльке (воду не добавлять). Минут через 10—15 положить грибы и тушить все вместе. Минут через 5 добавить томатный соус или кетчуп. После этого еще минут через 5 добавить разные приправы (желательно перец и чеснок). Перемешать полученную смесь. Полить приготовленным соусом спагетти.

ПОЛЬСКИЙ СОУС

➤*150 г сливочного масла, 2 яйца, $^1/_2$ лимона, зелень петрушки.*

Сливочное масло положить в кастрюльку. Поставить на слабый огонь растапливаться. Сварить яйца. Мелко покрошить сваренные яйца и, когда масло растопится, добавить их в масло. Сверху выжать сок из половины лимона. Добавить в эту массу мелко нарубленную зелень петрушки.

СОУС «ОГНЕЕД»

➤*4 бульонных кубика, $^1/_2$ л соуса «Краснодарский», 1 средняя головка репчатого лука, перец черный душистый, перец красный молотый, соль, уксус.*

Нарезать мелко лук. Залить его уксусом (мариновать около 1 часа).

Приготовить бульон в пропорции 4 кубика (поллитровых) на 1 л воды. Половину отлить для дальнейшего использования, а во вторую положить 1 ч. ложку соли (без верха), 1 ч. ложку красного перца,

немного черного. Все размешать и влить в соус «Краснодарский». Туда же положить маринованный лук и уксус, в котором он мариновался. Размешать. Довести оставшимся бульоном до консистенции магазинной сметаны. Добавить красный перец и уксус до достижения следующего эффекта: если попробовать, то можно почувствовать на языке слегка кислый соус, а если примерно через 10 секунд во рту начнется пожар, то значит, соус готов.

Этот соус можно подавать к жареному мясу и шашлыку.

ВИННЫЙ СОУС

Очистить лук. Мелко его нарубить. Затем проварить его в вине около 5 минут. Постепенно ввести муку, добавить пряности и дать соусу закипеть.

2 ст. ложки жира нагреть в сотейнике. Всыпать в него 2 ст. ложки муки, спассеровать ее на умеренном огне до светло-коричневого цвета и появления аромата каленого ореха. Отдельно спассеровать с жиром мелко нарезанные лук, морковь, сельдерей, петрушку. Добавить к пассерованным кореньям 50 г томатной пасты, предварительно разбавленной бульоном. Всю приготовленную смесь пассеровать еще 10 минут. В мучную пассеровку при непрерывном помешивании влить горячий процеженный бульон. Полученную однородную массу проварить. Затем добавить к ней пассерованные коренья, перец. Продолжить варить, периодически снимая жир. После этого соус процедить. Протереть разваренные коренья. В соус добавить соль, сахар, влить 100 г красного сухого вина. Довести смесь до кипения. Снять с огня и заправить 1 ст. ложкой сливочного масла.

ВИННЫЙ СОУС К ЦВЕТНОЙ КАПУСТЕ

➢*5 желтков, 2 белка, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан сухого белого вина, $^1/_2$ стакана воды.*

Желтки растереть с сахаром, влить вино, немного воды. Довести смесь до кипения (постепенно помешивая). Снять с огня. Соединить смесь со взбитыми белками. Все тщательно перемешать.

ЛИМОННЫЙ СОУС К ЦВЕТНОЙ КАПУСТЕ

➢*1 лимон, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сливок, соль, сахар.*

Растереть с мукой сливочное масло. Добавить к нему сливки, соль, сахар, тертый лимон. Прокипятить приготовленную смесь при помешивании.

ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС – РЕЦЕПТ № 1

➢*3 желтка, 1 ст. ложка воды, соль, сахар, 150 г масла, лимонный сок.*

Размешать желтки в соленой соде. Прогреть их на водяной бане, добавляя при этом кусочками сливочное масло.

Когда все масло будет смешано с желтками, добавить по вкусу лимонный сок.

ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС – РЕЦЕПТ № 2

➢*2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка бульона или воды, 2 желтка, соль, мускатный орех, лимонный сок.*

Растопить в кастрюле масло. К нему добавить муку

и пассеровать ее. Добавить в массу соль, тертый мускатный орех, желтки, лимонный сок. После добавления желтков соус не кипятить.

КОРИЧНЕВЫЙ СОУС

➢*2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, $^1/_2$ л бульона или воды, соль, перец, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка сметаны.*

Растопить в кастрюле масло. Пассеровать муку до светло-коричневого цвета. Затем развести ее бульоном или водой. Проварить полученную смесь на слабом огне. Потом добавить соль, специи, сметану, при этом помешивая.

КЛЮКВЕННЫЙ СОУС

➢*1 палочка корицы длиной 7,5 см, 3–4 зеленых стручка кардамона, раздавленных в ступке, 1 ч. ложка цельной гвоздики, 1 стручок зеленого острого перца, очищенного от семян, полоска апельсиновой цедры длиной 7,5 см, 375 мл виноградного сока или воды, 125 г коричневого или фруктового сахара, 80 г фиников, с удаленными косточками и нарезанных, 450 г клюквы.*

Сложить в кусочек марли корицу, кардамон, гвоздику, зеленый острый перец и апельсиновую цедру. Завязать марлю узлом. Налить в низкую 2-литровую кастрюлю с утолщенным дном сок или воду. Туда положить сахар, финики. Опустить узелок со специями. Поставить на средний огонь, варить, помешивая, пока сахар не растворится. Отрегулировать огонь до слабого и оставить кипеть полчаса.

Вынуть узелок со специями. Выжать из него ароматный экстракт. Положить клюкву, размешать. Ва-

рить 7–10 минут, пока ягоды не полопаются и смесь не загустеет.

Подавать клюквенный соус комнатной температуры или хранить закрытым в холодильнике не больше 1 недели. Время приготовления соуса — около 45 минут. Выход — 750 мл.

СОУС ГОРЧИЧНЫЙ ПИКАНТНЫЙ

➤ 1/2 стакана столового уксуса, 2 луковицы, 1 соленый огурец, 1 стакан бульона, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка готовой горчицы, соль, молотый перец, 1/2 лимона.

Мелко нарезать лук и огурец. Положить их в кастрюлю, полить уксусом. Варить приготовленную массу на слабом огне.

В разогретом масле спассеровать муку до коричневого цвета, разбавить бульоном. Варить, добавив соль, перец, горчицу, подготовленный лук и огурец, лимонный сок. Соус прогреть, но не кипятить!

К соусу можно добавить сметану. Подавать к жареным мясным и рыбным блюдам.

СОДЕРЖАНИЕ

Кетчуп. Аджика. Горчица. Ткемали

Составление Грибещенко О.
Обложка Пыльцын М.
Редактор Рублев С.
Корректор Барыбин Е.
Верстка Дудченко А.

Подписано в печать с оригинал-макета 22.11.2002 г.
Формат 84x108$^{1}/_{32}$. Бумага газетная.
Гарнитура «Таймс». Усл. печ. л. 3,36.
Заказ № 1795.Тираж 20 000 экз.

Лицензия:
ИД № 02204 от 30 июня 2000 г.

ООО «Владис»
344018, г. Ростов-на-Дону, пр. Семашко, 117а.

ОАО «Владимирская книжная типография»
600000, г. Владимир, Октябрьский проспект, д. 7
Качество печати соответствует качеству предоставленных диапозитивов

Подходящий соус может сделать
еще вкуснее любое, даже самое удачное блюдо.
Каким он должен быть: острым или сладким,
традиционным или пикантным, решать Вам.
В этой книге Вы найдете самые различные
варианты соусов и приправ.
Придайте Вашим блюдам неповторимый вкус!

